DOMAĆI SPECIJALITETI

Kolači od sala

Vrlo su ukusni, kao da su od maslaca, a jeftini su i izdašni.

Uzmite 3/4 kg brašna, pa dvije trećine od toga zamijesite s jednim žumancem, 2 žlice ulja, koricom od limuna i malo soli. Tijesto mora biti kao za savijaču. Oko 1/2 kg sala očistite nožem od žilica i umijesite s ostatkom brašna (1/4 kg). Nakon počivanja tijesto se razvije, a u njegovu sredinu se stavi salo, pa se zatim preklapa 4 puta. Reže se u kocke, koje se preklope i peku. Dvostruko narastu i krasno se listaju. Ukrase se marmeladom ili džemom i pospu šećerom.

Dječji kolač

Vrlo je jeftin i brzo gotov. Uzmite 3 žumanca i miješajte pjenasto sa 3 pune žlice šećera. Zatim dodajte 2 dcl bijeloga griza i snijeg od 3 bjelanca. Pecite u posudi namazanoj maslacem ili mašću. Pečeno tijesto prelijte s 1/2 l hladnog, prokuhanog mlijeka i čekajte da griz nabubri. K tome se može dodati marmelada ili »šato« od mlijeka, ali je vrlo dobar kolač, ako ga samo pospete vanili-šećerom.

Predjelo od gušćjih jetara

Isijeku se manja gušćja jetra i protaru kroz sito, dodaju se 3 žumanca, žlica i po sitnih, prosijanih mrvica, žlica maslaca, malo soli, sitno tučeni biber prema ukusu, pola žličice slačice (senfa) i dobro istučeni snijeg od tri bjelanjca. Sve zajedno se dobro promiješa i stavi u kalup, koji prethodno valja dobro namazati maslacem i posuti mljevenim bademima ili brašnom. Pecite na umjerenoj vatri i servirajte toplo uz preprženi kruh.

SPECIJALITETI

RABARBARA

Kod nas se malo upotrebljava i prilično je malo poznata rabarbara, fina aromatična biljka, koja dospijeva upravo u ono vrijeme, kad su jabuke i drugo zimsko voće pri kraju. Na našim je tržnicama ima i nije skupa. To su, naime, oni crvenkasti i zeleni »doršci« te biljke. List se ne upotrebljava.

Fini kiselkasti okus rabarbare i njezina aroma čine biljku pogodnom za jelo. Ona se može upotrebiti za savijače, pite, kompot, a i kombinacije s jabukama i trešnjama.

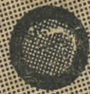
Potrebno je malo više šećera nego za jabuke i trešnje. Pojedini se doršci (što su deblji, to su bolji) ogule, isijeku na podeblje (od palca debele) komadiće i dobro pospu šećerom (na pr. za savijaču), može se staviti nešto krupno kosanog oraha, oranžata, cimeta ili mirisa po volji. Naravno, da se tijesto prije dobro pospe na maslacu (ulju, masti) prženim svijetlim mrvicama, a tek onda rabarbarom.

Kompot se kuha kao i svaki drugi, samo s više šećera, koricom cimeta ili komadićem vanilije, limuna ili naranče. Ohlađen je izvrstan, a može se i kombinirati s jabukama i trešnjama, jer im nadomješta kiselinu.

Uvjerena sam, da će domaćice poslije jednog pokusa rabarbaru zadržati u svom jelovniku.

S. K.

Dobra kuhinja



☆ Sladoled od jagoda

Dvadeset dkg zrelih jagoda, operite i propasirajte te pomiješajte sa 14 dkg šećera u prahu. Dva dcl slatkog vrhnja tucite čvrsto, dodajte jagodama malo limunova soka i primiješajte tučenom slatkom vrhnju. Napunite posude za sladoled a prethodno izvadite rešetke s kojima pravite kocke leda. Sladoled treba da se stisne za 3 do 4 sata.

Ovaj se sladoled može servirati na 2 načina: Namočite veliku žlicu u vrelu vodu obrišite je i njome vadite komade sladoleda te ih složite u staklene zdjele ili široke čaše. Ukrasite cijelim jagodama, tučenim slatkim vrhnjem i holipama ili citron vaflima. Drugi način: čitavu posudu u kojoj se stisnuo sladoled namoči se trenutak u vrelu vodu, istrese u duguljastu zdjelu i ukrasi na razne načine voćem i sitnim kolačima.

☆ Prženi sir

Po osobi računajte dvije tanke rezine trapista, grojera ili nekog drugog sira. Načinite tijesto od 1 jajeta, 12 dkg brašna, 1/8 litre mlijeka i malo soli. Tijesto malo gušće.

Svaku rezinu sira umočite u tijesto i ispržite na masti ili ulju. Služite sa salatom.

☆ Prženi kačkavalj

Tanko izrežite kačkavalj, namočite svaku rezinu u brašno, razmućeno jaje i mrvice i pecite na vrelom ulju. Služite sa salatom ili varivom, odnosno majonezom.



Punjene rajčice, tople

Za ovo jelo potrebne su rajčice srednje veličine. Odrežite im kapice i izdubite ih. Sameljite 35 dkg mesa, ispržite ga na malo luka i masti, skinite s vatre, dodajte soli, bibera, žlicu mrvica, kosanog zelenog peršuna i cijelo jaje. Dobro promiješatje i tom masom napunite rajčice. Složite ih u zamašćenu zdjelu. Izdubenu sredinu od rajčica pasirajte zajedno s nekoliko zrelih rajčica. Napravite tanku zapršku, zalijte je pasiranom rajčicom, prokuhajte i umak prelijte preko rajčica, a zatim ih prepecite u pećnici. Kad su skoro gotove prelijte ih s. nekoliko žlica vrhnja, zapecite i služite s kašom od krumpira.

... punjene gljivama

Ugrijte malo ulja, dodajte 2 glavice sitno izrezanog luka i 35 dkg gljiva. Pirjajte gljive dok nisu mekane. Skinite ih s vatre i ohladite. Dodajte soli po ukusu bijelog bibera, kosanog peršuna, limunova soka i nekoliko žlica majoneze.

Izdubite nekoliko rajčica i nadjenite ih tom smjesom.

Svinjetina s rajčicama

Sitno izrežite 1/2 kg luka i pirjajte ga na masti, dodajte 3/4 kg oguljenih i izrezanih rajčica, malo crvene paprike, 1/2 kg svinjetine izrezane na kocke i soli. Nastavite polagano pirjati. Kada je meso skoro mekano, dodajte 1/2 kg sitnih oguljenih krumpira, malo bibera i toliko vode da pokrije jelo. Dobro prokuhajte i služite sa salatom.

Hrenovke s rajčicama

Izrežite na kocke 10 dkg suhe slanine, prepržite na žlici masti, dodajte 35 dkg sjeckanog luka. Pirjajte luk, posolite ga i dodajte 1/2 kg oguljenih rajčica, kuhajte nekoliko časaka, dolijte 2 dcl vode i dodajte 1/2 kg oguljenih krumpira. Dvije žlice vrhnja pomiješajte s kavenom žlicom brašna i primiješajte jelu. Popaprite, dodajte toliko vode da dobijete umak željene gustoće i na kraju oprane hrenovke, jedan par po osobi. Prokuhajte i odmah služite.

TORTA OD KOKOS BRŠNA

3 belanjka izlupati i dodati 6 kašika šećera / i dalje još lupati/. U to dodaj 3 žutanjka, 4 žlice kokos brašna i 4 žlice običnog brašna. Ispeci u vrućoj rerni.
FILA: 4 žumanjka, 6 žlica šećera, 3 žlice kokos brašna, 2 rebra rastopljene čokolade, kuhati u pari sa 2 žlice mlijeka. U hladno dodati 1/8 kgr.putra i time filati tortu. Odozgo posuti kokos brašnom.



☆ Slatko od lubenica

Koru od lubenice (s nešto crvenog mesa) ogulite i narežite na štapiće. Neka stoji jedan dan u vodi kojoj ste dodali malo octa. Odlijte vodu, zakipite drugu, čistu, prelijte njom lubenicu i kuhajte ih oko 5 minuta. Odlijte i tu vodu i nalijte treću, također kipuću. Svaki puta neka kora kuha 5 minuta u promijenjenoj vodi. Zatim ocijedite lubenice i nalijte hladnom vodom u kojoj neka stoje nekoliko minuta. Na 1 kg čiste kore uzmite 1 kg šećera sa 1 čašom vode. Zagrijte i kad je šećer bistar, dodajte lubenice, koricu i sok od limuna i kuhajte na tihoj vatri dok se sok ne zgusne. Pustite da preko noći stoji i pokrijte mokrom krpom. Ujutro ulijte u male boce i povežite celofanom.

☆ Kiseli krastavci

Lijepe zdrave male krastavce operite, osušite, prelijte kipućom vodom i pustite da tako stoje preko noći. Skuhajte dobar ocat s koprom, višnjevim listom, solju, cijelim paprom i malo lovora. Ohladite ga. Krastavce dobro obrišite, složite u staklenke, prelijte ohlađenim octom i povežite. Ovako spremljeni krastavci vrlo su aromatični.

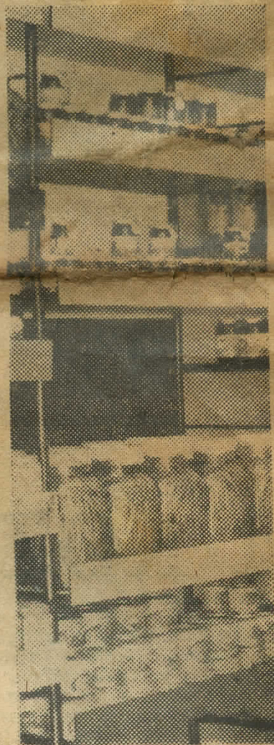
☆ Kiseljenje na drugi način

Dobro operite manje krastavce, stavite ih u veću posudu i prelijte kipućom vodom. . Ostavite tako preko noći. Obrišite čistom krpom svaki krastavac, složite u boce i izmjenično stavljajte listove višnje, komade hrena, gorušicu u zrnu i papar u zrnu. Skuhajte vodu sa solju da bude u-



Spremanje zimnice

godnog slanog teka, ohladite je, prelijte preko krastavaca i povežite boce mjehurom. Povrh mjehura stavite vlažnu krpu. Te krastavce treba svakog dana iznositi na sunce — 6 do 7 dana. Voda će se zamutiti, ali će se poslije toga opet razbistriti. Tada staklenke više ne treba nositi na sunce, nego ih spremite na hladno i suho mjesto.



☆ Dobri roščići

Miješajte ¼ kg margarina sa 6 žlica vode, 1 žlicom octa i s toliko brašna da možete umijesiti dobro tijesto; dodajte malo soli. Miješajte tijesto u zdjeli i pustite ga počivati preko noći. Idućeg dana tijesto izvaljajte, razrežite ga, napunite marmeladom ili nadjevom od oraha, pecite i još vruće posipajte sitnim šećerom.

logi...
tome da ćete
i ako u ku-
ito gnječilo
...iti ako pe-
o pak no-
ištinit ćete
tog ujaka;
sobitu vrst
ćete učiti
li su odveć
takve lude
što u to-
a? Pa kako
tavljaju na-
eki tip ru-
u na izvje-
a uče fran-
m, evo do-
oliko god to
le zlatnu is-

rici ima ma-
mo, sastaviti
glave.« Taj
ka. Ali ako
ža glave« —
očekivati da
ar neki uče-
dstava za či-
izraz lanolizi-
ele samo čiste
— ali laštilo
eč nema uop-
i je posve o-
ogo radije no-
no očišćene ci-
udi u Americi
jeme u lanoli-
tripodiziranju,
tiranju, sahari-
nego u pranju
i čišćenje pri-

SMRTI

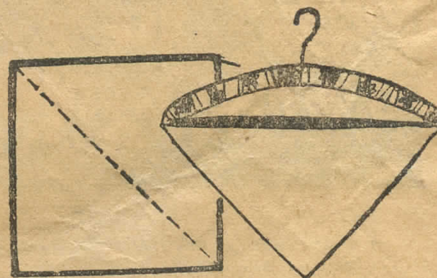
najpoznatiji je
jest oglašivanja
rti«.
se)



palter«, Zürich)



Praktična vješalica



Kada idete na plažu ili izlet preporučujemo vam da ponesete vješalicu za odjeću, jer se tako obješena neće gužvati. Vješalici dodajte s donje strane torbu od čvrste tkanine, u koju se mogu smjestiti razne sitnice koje ne smiju bili izložene suncu. Skrojite četverokut prema veličini vješalice, prošijte ga, a zatim na sredini otvorite i porubite. Torbu pričvrstite na vješalicu koju presvucite istom tkaninom.

Takva će vam vješalica dobro doći i nakon godišnjeg odmora, jer u nju možete spremiti šalove, rukavice, čarape itd.

Začini za salate

Salata je ljeti veoma važan obrok, treba je jesti barem jedanput dnevno, ali začinjena uvijek na isti način može dosaditi. Preporučamo vam nekoliko recepata za umake kojima možete začiniti salate.

UMAK ZA SALATU S VRHNJEM, VLASCEM I KOPROM

Jedan dcl kiselog vrhnja pomiješajte s limunovim sokom, soli, malo šećera, kosanim vlascem, koprom i tim umakom začinite salatu (zelenu, od rajčice, krumpirovu, miješanu).

UMAK OD CRVENE PAPRIKE, RAJČICE I VRHNJA

Pomiješajte 4 velike žlice kiselog vrhnja sa 2 žlice ulja, dodajte žlicu limunovog soka, žlicu pekmeza od rajčice, malu žličicu slatke paprike, ribanu glavicu crvenog luka, kosani zeleni peršin, soli i bibera.

UMAK SA SIROM

Tri žlice ulja pomiješajte sa 1—2 žlice vinskog octa, soli, bibera, malo senfa, 2 žlice ribanog suhog sira i 1 kuhanim i zdrobljenim žumanjkom.

MAJONEZA S VRHNJEM

Načinite majonezu i dodajte joj 6 žlica kiselog vrhnja, kosanog peršuna, vlasca ili ribanog luka i žličicu senfa. Na kraju sok od limuna ili dobar vinski ocat i sve dobro pomiješajte.

Ovaj umak možete koristiti za razne svježe salate, salate od mesa, od raznog povrća i kao dodatak pečenom mesu i kuhanoj hladnoj ribi.



Povrće za zimu

☆ Oguljene rajčice

Rajčicama skinite kožicu istavite ih u čiste patentne boce. Zatvorite ih poklopcem i gumom, pričvrstite oprugom i kuhajte u pari 35 minuta. Kad ih izvadite iz vode, omotajte ih u topli gunj te pustite da se postepeno hlade do jutra. Zatim ih spremite na suho mjesto.

☆ Cijele rajčice za salatu

Odaberite manje čvrste, zdrave rajčice. Složite ih u patentne boce a prethodno svaku rajčicu na nekoliko mjesta izbodite pletaćom iglom. Prelijte ih prokuhanom i ohlađenom čistom vodom bez soli i ikakvog dodatka. Zatvorite boce i kuhajte u pari 25 minuta.

☆ Ajvar za zimu

Ispecite 6 kg debelih crvenih i žutih paprika u pećnici i ogulite ih. Posebno ispecite 1 i 1/4 kg plavih patlidžana koji treba da su dobro pečeni. Sve sameljite i pirjajte na 6 dcl ulja, dodajte soli, bibera i malo sitnog bijelog luka. Kada se masa dovoljno ugusti, dodajte malo esenca i vruće strpajte u zagrijane boce, stavite ih u pećnicu da se uhvati kora. Na ohlađeni ajvar ulijte malo ulja te boce zavežite.

Vijenac od badema

15 dkg maslaca miješajte sa 3 žumanjka i 13 dkg šećera. Kad je pjenasto, dodajte 20 dkg brašna, snijeg od 3 bjelanjka, malo ruma i praška za pecivo. Stavite masu u oblik za »kuglof« i pecite na umjerenoj vatri 50 minuta. Ohladite i punite ovom kremom:

3/4 litre mlijeka skuhajte sa 15 dkg šećera, 3 dkg kakaoa i 4 dkg finog brašna. Kad je krema skuhana, ohladite je i dodajte 12 dkg svježeg maslaca neprekidno miješajući. Prerežite vijenac dva puta, punite kremom i naokolo posipajte sa 5 dkg prženih i fino narezanih badema. (R)

ra.

Dobri recepti

RUŽICE OD SIRA

Uzmite jednaku količinu sira, margarina i brašna, malo marmelade za ukrašavanje i vanili-šećer za posipavanje. Od brašna, margarina ili maslaca i pasiranog sira umijesi se glatko tijesto i ostavi pola sata na hladnome. Zatim se razvalja pola centimetra debelo, izrežu se četvorine, a onda svaka stranica do sredine i preklope se u dijagonali, u obliku ružice. Peku se na nagloj vatri i ukrase marmeladom. Još vruće dobro se posipaju šećerom i vanilijom.

CROISSANTS
- bez nadjeva
- punjeni pekmezom od marelica
- punjeni čokoladnim nadjevom

Što je croissant?

Originalno francusko pecivo od lisnatog dizanog tijesta, gotovo obavezna ugostiteljska ponuda klasičnog doručka, odnosno doručka tipa švedskog stola . Može ih se servirati uz piće, kao desert i u raznim drugim prigodama.

Kako se pripremaju Croissants-i?

Ledo croissants-e bez nadjeva, koji su već 70% fermentirani, prije pečenja premažite razmućenim jajetom i po želji posipajte sezamom, makom, parmezanom. Ledo croissants-e s nadjevom (pekmezom od marelica ili čokoladnim nadjevom) koji su također 70% fermentirani, prije pečenja premažite razmućenim jajetom.

Pečenje croissants-a

Prije pečenja potrebno je završiti fermentaciju croissants-a, bilo na sobnoj temp. (cca 60 min. na toplom mjestu pokrivene ubrusom) ili u fermentacijskoj komori pećnice cca 30 min. na 35 °C. Nakon fermentacije pristupite pečenju u prethodno zagrijanoj pećnici na 200 °C 10 min., a potom smanjite temp. pećnice na 180 °C i pecite još 5-8 min.

Napomena: Pećnice koje imaju mogućnost vlaženja valja u prvoj fazi pečenja više puta navlažiti.

U slučaju nejasnoća u svezi pripreme nazovite nas - na usluzi su vam naši stručnjaci. Telefon: (01) 2392-111/2049, 2044.

Pakiranje: 60 komada u celofanu, i kartonskoj kutiji - težina jednog komada 50 g.

Distribucija: Našim kamionima - hladnjačama ili privatnici, po želji, svojim vozilima.

Nabava: Putem naših poslovnica LEDO na telefone.

Dubrovnik:	(020) 411-300	Poreč:	(052) 432-537
Split:	(021) 356-777	Sl. Brod:	(035) 232-379
Zadar:	(023) 23-866	Osijek:	(031) 556-944
Rijeka:	(051) 512-270	Zagreb:	(01) 2392-122
Pula:	(052) 535-143		(01) 2392-110



Napomena: Croissant kifli mogu uvijek biti svježi i vrući ako ih prije serviranja, već pečene, zagrijete u mikrovalnoj pećnici nekoliko sekundi.

Važno: Croissant kifle obvezno do pripreme skladištiti u zamrzivaču.

Vaš uspjeh je i naš uspjeh i ugled.

Kolač s trešnjama

10 dkg maslaca, 10 dkg šećera, 3 žu-
tanjka, 25 dkg brašna, 8 žlica mlijeka
3 bjelanjka, 3 dkg ~~[illegible]~~ badema, 1/2
omota praška za pecivo 1/2 kg trešanja

Prosijano brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Oguljene bademe sameljite na stroju, a trešnje očistite i operite. Maslac šećer i žumanjke dobro izmiješajte da masa bude pjenasta, a onda joj dodajte mlijeko brašno s praškom za pecivo, samljevene bademe i onda snijeg od 3 bjelanjka. Oblik za tortu namažite maslacem i pospite ~~[illegible]~~ brašnom pa unutra složite tijesto i trešnje

Nabujak od sira

150 gr. sira, 1 jaje 20 g. šećera
1 žličica mondamine

Protisnite sir. Pjenasto umutite ~~jaje~~ jaje i šećer i dodajte protisnuti sir i mondamin. Kad je sve dobro izmiješano masu složiti u dobro namazani pleh. Dobro se [illegible] dijeli sa
ćaći i [illegible]

Orahošice

10 dkg finog šećera mješaj ½ h
sa 6 žumanjka i dodaj čvrsti snijeg
od 6 bjelanjaka, naizmjence sa
8 dkg brašna od te smjese ispeći
6–7 listova na tortu.
Fila: ¼ kg putra 2 žumanjka
12 dkg čokolade 5 dkg šećera.
Putar dobro izmješati, dodati
rasmekšanu čokoladu, onda
žumanjke i šećer.

Nuss-Pita

25 dkg brašna, 20 dkg putra
1 žumanjak, šećera prema ukusu
Fila: 20 dkg šećera, 2 rebra
čokolade, 25 dkg samljevenih
oraha, 6 (10) žumanjaka, od 6
bjelanjaka snijeg i kašika ruma
malo vanilije.

Keks

65 dkg putra, 25 dkg šećera 1 jaje
50 dkg brašna 1/5 l mlijeka malo
vanilin šećera (pol žličice) 1 pak.
pulfer. Putar šećer jaje skoro
pol sata mješati, onda u kalupo

Kubčić Srapica

4 jaja
17 dkg šećera i 17 putra
i žutanjke abtreibati flaumig onda ~~snig~~ brašno
isto 17 deka na konac
snijeg od bjelanjaka
odozgor pometati crešnje
ili trešnje na utiskati
isto može služiti kao
Magdalena teig, a umjesto
trešanja se gore pospe
sjeckane orahe ili mandule

~~i mast mleka~~ Pita od trešanja
10 dkg. putra 15 šećera i dva žutanj-
ka dobro abtreibati, onda se doda-
je 20 dk brašna u koje se umje-
ša nešto sodabikarbona i nit
pol šalice mleka
konac snjeg. trešnje odma
pometati posle snega
Bak pulfer je bolji od sodabik.
na tom mestu jedan paketić

Kuhn od višnje ili trešnje

10 dk putra ili margarin ili 18 [illegible]
2 cijela jaja 15 stauba 20 d brašna
nešto manje od 2 deci mleka malo
praška ili soda bik. u brašno malo
ruma snieg posebno

putar šećer i žutanjki se dobro
abtreiba iza toga mleko i brašno
na koncu snieg trešnje gore po-
metati, ne utisnuti, i toplo
rezati u tepsiji
prašak u brašnu promješati

Medenjaci

50 dkg brašna (duće)
25 " šećera
3 žlica mede
1 " masti
1 žličica praške za pecivo
1 bake kosanih orahe
3 cijele jaje
cimeta i klinčeke po volji.
Med rastopiti i pofuziti
brašno i zamiješati tijesto. Prst
debelo izvaljati. Pleh posuti
mrvicama. Vruće rezati.

Biskvit sa uljem i bijele kreme

6 kom. jaja
izvagati težinu jaja i toliko
koliko su jaja teško šećera
4 teške jaja = brašna
jaja i šećer se tuku i dodaje se
6 žlica vode - kad je pjenasto
dodaje se 3 žlice ulja i to 1
žlica po žlica i dobro umješati
na kraju postepeno brašna
filati sa kremom.

Sok od višanje

3 kg višanje očistiti od peteljki 1/2
izvaditi koštice, a pola ne.
4 grama limunove kiseline i 2 litre vode
pomješati i ostaviti da stoji 24 sata. Drugi
dan ocjediti preko krpe i dobro istisnuti
sok. Na 1 kg tog soka dodati 1 kg šećera
ostaviti 1 dan da stoji i metnuti u flaše.

Caruso - šnite

14 dk maslaca
14 dk šećera } sve dobro umiješati.
4 žutanjka

Tome dodati:
10 dkg mljevene čokolade,
10 dkg mljevenih oraha
7 dkg brašna i snijeg od 4 bjel.
i peći.

Glazura: 3 štanglice čokolade
3 žlice vode, 8-10 dkg šećera -
sve povriti.
Mlačnome dodati 5-8 dkg putra.

Vilma - šnite

30 dkg maslaca
25 dkg šećera
6 žutanjka

Sve dobro miješati, onda dodati
5 - 6 žlica (skuhane) jake crne kave.

Na oblatnu namazati pola mase kreme, na kremu složiti 25 dkg petit-beurre keksa, opet kremu namazati, pa staviti oblatnu i može se preliti čokolad-glazurom.

Dobro je napraviti dan ranije i držati u frižideru, rezati na šnite.

Kućnin prijatelj
4 cijela jajeta 28 dkg šećera 1/2 klg brašna oraha po volji, malo sode bicarbone · 4 štruce napravi Vruće rezati.

Paprenjaci
1/4 klg masti 1 klg brašna krušnog 1/4 klg šećera 3 žumanjka 1 cijelo jaje 4-5 žlice raztopljenog meda 2 šalice samljevenih oraha 1/2 ~~kašikice~~ kašičice
bibera cimta, klinčića.

Pogačice sa sirom
30 dkg brašna 15 dkg sira 15 dkg masti 1 jaje malo sode bicarbone malo soli.

Špic kifle
1/2 klg brašna 21 dkg masti 20 dkg oraha 14 dkg šećera 1 jaje sode bicarbone i malo mlijeka.

Keks
4 žutanjka i 25 dkg šeć dobro mješati prašak za pecivo ili sode bicarbone 30 dkg brašna ako je tvrdo 1 bjelanjak

Vanili kranci

15 d. brašn 15 putro 10 mandl
10 šećero 2 žumanjka 1 cjelo jaje
i vruće u šećer umoči

Kafe krema

3 žut 8 d. šećer 1 časicu kafe 1 kašiku
brašna tove na vatri tući kad je gusto
dodaj 10 d. putra

Hekse

30 d. braš 10 putr 12 šećer 1. bakpul
fer. zamijesit i konče izrezati

Smokve kuglice

25 d. smok 20 šećer sok od jednog lima
[illegible] ribeti smokve [illegible]
šimi protirati pa [illegible]
i u kristal [illegible]

Jaje [illegible]

14 d. šećera 2 cijele jaje dobro mješati
zatim 14 d. brašno [illegible] pravi
pusle s kašičicom i u [illegible]
pa peći

Magdalena - teig.

8 dkg masti ili 10 dkg putra, 2 cijela
jaje 15 dkg šećera, 20 dkg brašna
2 dcl mleka (bolje je nešto manje
mleka) malo soda-bikarbone i par
kapi ruma.

Čokolad fila

12 d. putra 2 žutanjka 3 st čokolade
10 d šećera dobro izmješati i filati

Druga fila

14 putra 14 šećera 2 štangle čokol.
2 cijela jaja

Biskvit

izpeći nešto od tog tijesta natopi
slijedećim ½ deci ruma 12 d. putra
10 d. šećera dobro umješati te do
dati 10 d samljevenih oraha 2 čoko
lade. (alkermes) za becizung par
kapi. 10 d. šećera pol lim. pol bjelanjka

Ratni kolači

4 deci ražičke mljevene 4 deci kukuru
zno brašno 2 deci kristala 2 kaši
kice soda bikarbon. limun ribati

Medenjaci

35 raženo braš. 17 d. šećera 9 d meda
3 jaja 1 žličicu soda bik.

Šmer kifle

50 d. brašno 25 salo dva bijela
[illegible] se umjesi a jedan dio se
umjesi u štolo u tijesto ode 2 ka
ruma ½ limuna sok soli 3 kocke
šećera 1 žutanjak

Keksi

60 brašn. 12 dek. ulja 15 šećera
jajck 4 meser špic [illegible] ½ deci vode raz
topiti 10 minuta u polovini brašna
se to raztopimo umiješa i šećer i
ulje u šećer a u [illegible] drugo
polovina brašna i [illegible]
pecl pora dobro [illegible] i pra
vi kekse

Keksi od kukuruznog brašna
20 dk brašna 5 d. šećera 5 masti
1 jaje soli polažice praška za
dizanje i vanil miris, ako
ne drži doda se 1 žumance

Pusle od mandula i čokolad.
1 žlica masti se raztopi sa
1/4 kg. čokolade u tu raztopinu
se ubaci 1/4 kg mandula izreza-
ni i u poru prepržених dobro
se izmješa i meće se hrpice
na pleh koji se sa uljem malo
namaže i pusti se sušiti na
peći Pusle

~~Keksi~~ 25 dkg krumpirovog brašna
6 dkg drugog 12 dkg šećera 10 putra
i 2 jaja dobro izmjesiti i pusle
praviti

Puter kifle dve žlice ...
75 dkg brašna mekana 50 putra
1 jaje i fertalj pak pulfer malo soli
izpečene uvaljati u šećeru

Pekmez kifle
60 dk brašna 20 šećera 1 jaje
3 žlice pekmeza 1 žlicu masti
malo pak pulfer i malo mleka

Biskvit
4 jaja tući sa 16 dk šećera
dobro gusto, onda se umješa
8 dk flat brašna i 8 d. krum
pirovog i malo korice limuna

~~G...... torta~~
~~6 žumanjka tući~~

male kifle
25 dkg brašna 2 d. germe (rastopi
se u $\frac{1}{2}$ šalice mlake vode),
14 dg masti (ili putra) $\frac{1}{4}$
bak pulfera + $\frac{1}{4}$ vanil šećera

kašiku ruma

Bombe

1 bjelanjak 14 dkg. oraha samlj-
10 dkg šećera 1 štangu čokolade
promješati i uvaljati u kristal

Honig kuhn

pol kile meda 1 kašika masti
3 kašike šećera i toliko brašna
1/2 kafeleffle soda bikab štanpl
ruma. 3 žumanjka i nešto sjecka-
nih oraha

Salama od smokava

15 dkg smokava samljeti 8 d. šećera
15 " samljev oraha 1 žumanjk
sve se dobro izmješa i napravi salama
i suši se ne peči

7 i po deci meda i toliko b[illegible]
na 4 žumanjka mješati sa meda
sneg od bjelanjka nešto gr[illegible]
i nješto oraha kafelef soda bik

Gošjak od jaja

20 dkg šećera se dobro mješa sa
4 žumanjka onda se nadolijeva
1/2 lit skuhanog mlijeka ohladjeno
2 deci alkohola promješati

liker od crnog vina

1/2 lit vina se skuha sa pol kg šećera
i pol limuna i pol vanilije samo
pokuhati ostaviti poklopito
dok se ohladi onda se ulije 3 dec
alkohola

Honig- kuhn

1 litra brašna - krušna
20 dek šećera 15 ulja ili masti
2 jaja 3 žlice meda i toliko
marmelade, [illegible] soda bik
mesersp[illegible]
sa mlijekom zamjesiti
u zajili mekši kao za nokle
u mlijeko raztopiti germa kao za kuh
mleka pol šalice nešto više

Keksi

40 deka brašna
15 sećera 2 jaja 15 putra
se nešto mleka zamjesiti

braun biskvit

4 žumanjka sa 14 dk šećera abtribn
4 deke oraši smljeveni i 12 dek. brašna
na koncu snjeg i kakao prije snjega
na vrh žličica

krema

kremu kuhati ¼ litr. mleka jedan
žumanjak 3 deke brašna 7 d šeć.
neprestano mješati dok ne ohladi
posebno mješati 10 d. putra i 3 d.
šećera okus kreme se može dat
kafa ili kakao i sve skupa promje-
šati

Krastavci sa solju za zimu

od 3 litre čaša 1½ kile krast-
vaca 2 litre slane vode
se prokuha ne jako slano
i kipuće se nabije preko
krastavaca koji su u čaši
poslagani kopar se metne
dole na dno čaša se mora
ugrijati u toploj vodi da
se ne pukne i odma zave-
zati i sa njima u pećnu ne
na sunce

Krema za filu

dobro izmješati u fertalj lit mleka
7 dek šećera 1 žutanjak i 3 dek brašna
na naglo vatri se mješa brzo dok
ne uskuha kad ohladi posebno se
mješa 10 dk putra i 3 d. šećera te se sve
promješa sa malo kafe ili kakao

pastučići

28 dek. brašna 15 putra dobro
se izmrvi malo germe se raztopi
u malo mleka i prema potrebi
filati tjesto s pekmezom kao
taške i sa radlom izrezati te
svjetlo peći i vruće u vanil šećer
izvaljati

Pita od jabuka

30 dek brašna dve kašike šećera
15 putra 1 cijelo jaje jedan žutanjak
u pol šalice mleka se raztopi
malo germe i zamjesiti te razva-
ljati u dva djela i s jabukama
filati sa malo oraha posuti jabuke

Pita od trešanja

i nešto mleka pol šalice
10 dek putra 15 dek šećera i dva
žutanjka se dobro abtreiba
pa se dodaje 20 dek brašna
u koje se smješa malo sodabikarbone
i na koncu meg. trešnje odozgo
pometati Štefica

Vanili krancle

15 dkg putra isto šećera
3 žutanjka pol soka limuna
brašna koliko to traži
ne tvrdo zamjesiti
izbosti pol se pospe orasi

a pol se peče bez

Puding

2 1/2 dec mleka kakao po volji
1 velika žlica krumpirovo brašno
ili mulera 3 žlice hladne vode
u koje se umješa brašno zatim
se ljeva u mleko ki puće i prokuha
ti onda u šalice koji su sirodom iz
plahnite

Tjesto s germom

40 dk brašna 8 dk putra
2 žutanjka 6 dk šećera.
2 dk germe korica od limuna
u 2 deci mleka. putar raztopi
kad je tijesto uraslo namaže se pekmezom i posipa se
sa mrvicam od 8 dk putra
6 dk šećera i 10 brašna
grifig. od ovog tjesta se
može praviti orihnjača
i buhtle

Ledenjaci

1 jaje 3 kašike raztopljene
masti ledenog kvasca
špic od noža, brašna
koliko traži. i mjesto putra
u tjesto umaći se u vodu
onda u šećer i preće se

Pracne od grisa
šalicu grisa isto toliko
masti i jedno jaje
pol šalke šećera i
malo brašna sadje
tjesto

Kakao šnite
1 jaje 8 dk masti ili 10 putra
4 dk kakao 22 šećera pol pak
pulfera mast ili putar šećer
i jaje se abtreibn dodaje se
brašno i kakao koji se razmu
ti u pol šalice mleka a pak
pulfer se pomješa sa malo
brašna i kad je pečeno
hladno rezati.

Haus freind
4 cijela jaja 28 dk šećera
50 dk brašna šaku oraha
izjeckati i mesto smokava
izrezati jaja se dobro
tuku sa šećirom onda
brašno orasi i smokve
naprave se 4 štrucice
i kad je pečeno vruće
rezati. soda bik malo

Brze kifle
1. jaje 1½ mleka 2 žlice
brašna 10 germe žličicu
šećera pustiti kao kvas
kad je izašlo 40 deka brašno
ako zahtjeva toliko.
25 dk masnoće pol marg
i pol masti rastopiti
malo soli onda u kvas se
izradit kad je izradjeno
15 min pustit i izaći
dasku dobro posut prot dilo

izvaljati kifle praviti i
odmah peći